

Menu 25ης Μαρτίου

*Καλωσόρισμα του Chef
Amuse Bouche*

*Σαλάτα από φρέσκα φασολάκια (βελόνες), φρέσκο κρεμμυδάκι
και μυρωδικά*

Salad with green beans, fresh onion and aromatic herbs

Γόνος γαρίδας τηγανιτός σε κρούστα από σιμιγδάλι και αϊολί χωρίς αυγό

Fried baby shrimp in semolina crust and aioli without egg

Μπακαλιάρος σκορδαλιά με βραστά λαχανικά

Salt cod with garlic dip and boiled vegetables

Μπακλαβάς με αποξηραμένα φρούτα, σιροπιασμένος με μέλι

Baklava with dried fruits, honey syrup

Λευκό ή κόκκινο house wine

White or red house wine

31€pp

Executive chef: Μίλτος Αρμένης

Chef: Νίκος Κουτρομπάνος



ΟΡΙΖΟΝΤΕΣ

Λ Υ Κ Α Β Η Τ Τ Ο Υ